HACO AG
CH-3073 Gümligen
Tel. +41 (0)31 950 11 11
Fax +41 (0)31 950 15 15
Internet www.haco.ch
E-Mail: contact@haco.ch

Sauce tartare Seau 4,1 kg

Dernière changement: 22.11.2006

Article-No.	880054			
	Howeg	601614	Scana	575026
	Dupasquier	5554	Pistor	4969
	Walker AG	18352		
Groupe de produits	Sauces froides / Sauces pour viandes			
Description	Produit préparé selon la recette classique, prêt à consommer.			
Ingrédients	Huile de tournesol (Europe), séré maigre, concombres aux épice 12 % (concombres, vinaigre, jus d'agave, sucre de canne, sel marin), moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel de cuisine, épice), jaune d'oeuf (d'élevage au sol), vinaigre (Aceto balsamico, vinaigre de vin aux herbes avec exhausteur de goût (E612), mélange d'herbes, condiment en poudre (contient lactose et soja), jus de citron, sel de cuisine, conservateur (E202), sauce Worcester (contient anchois et soja), épaississant (E415).			

Valeur nutritive

	100g Trockenprodukt enthalten:	
Energiewert	2078	kJ
		kcal
Eiweiss	2,5	g
Kohlenhydrate	3,5	g
Fett	52	g

Préparation	Prête à consommer
Durée de conservation	7 mois
Stockage	Conserver au frais et au sec: Une fois ouvert, couvrir et tenir au réfrigérateur (5°C)
Emballage	Seau en matière plastique.
Unité de vente	Seau 4,1 kg.
Unité d'expédition	

Par unité de vente	1	Seau
Par couche	16	Seau
Par palette	80	Seau

HACO AG
CH-3073 Gümligen
Tel. +41 (0)31 950 11 11
Fax +41 (0)31 950 15 15
Internet www.haco.ch
E-Mail: contact@haco.ch

Analytique	
Enrichir	Selon votre propre goût avec du ciboulette frais, finement ciselé, persil haché, en plus des cornichons finement coupée, des œufs dure en petits dés, du raifort râpé, des filets d'anchois hachés, une brunoise de pimentos, des oignons finement hachés et blanchis, des fines herbes frais adéquat.
Affiner	Avec de la crème fouetté, du fromage blanc, du Mascarpone, du yoghourt égoutté, et selon la mode d'emploi en plus avec du ketchup,, de la sauce chili, de la sauce soja, du Brandy, du Sherry, du curry ou paprika.
Utilisation	Comme sauce froide servis avec des differents mets comme roastbef froid, œufs cuits froid, poisson frites ou sauté, du poisson poché ou cuit à la vapeur, froid, des canapés, comme base pour la création des dipps ou dressings individuelles.
Code EAN / UPC	